ME109MSTD

# เตาไมโครเวฟ

## คู่มือผู้ใช้

Planet First 100% Recycled Paper

คู่มือนี้ใช้กระดาษรีไซเคิล 100 %

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ที่

www.samsung.com/register

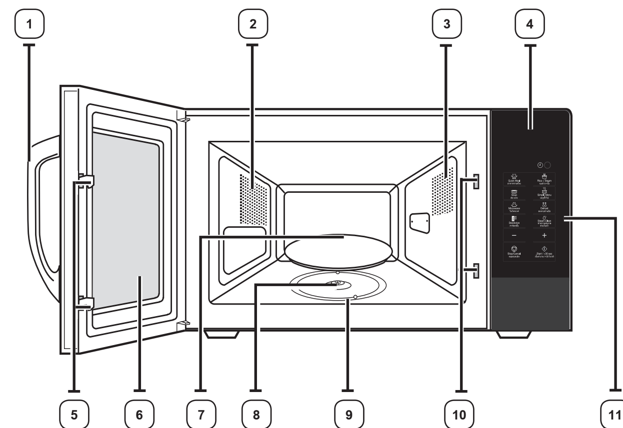
SAMSUNG

ไทย

## สารบัญ

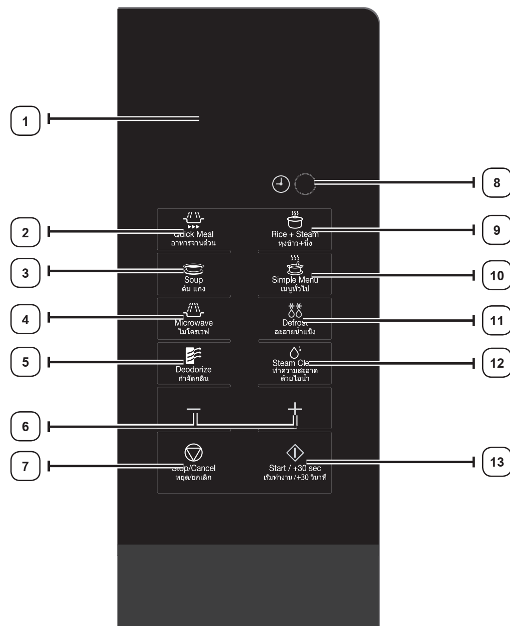


## เตาอบ




1. ที่จับประตู
2. ช่องระบายอากาศ
3. ไฟ
4. จอแสดงผล
5. สลักประตู
6. ประตู
7. จานหมุน
8. เฟืองของจานหมุน
9. วงแหวน
10. ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
11. แผงควบคุม

## แผงควบคุม



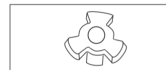

1. จอแสดงผล
2. ปุ่มละลายน้ำแข็ง
3. ปุ่มเลือกการนึ่ง
4. การตั้งค่าระบบไมโครเวฟ
5. ปุ่มกำจัดกลิ่น
6. ปุ่มขึ้น (+) / ลง (—)
   (เวลาปรุงอาหาร, น้ำหนัก และปริมาณ)
7. ปุ่มหยุด/ยกเลิก
8. การตั้งนาฬิกา
9. การเลือกอุ่นอัตโนมัติ
10. กดปุ่มบันทึก
11. การกำหนดเวลาพักอาหาร
12. ปุ่มปิด/เปิดจานหมุน
13. ปุ่มเริ่มทำงาน/ +30 วินาที

## อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

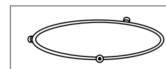
1. **เฟือง** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ

   **วัตถุประสงค์ :** เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



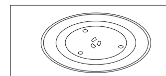
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

   **วัตถุประสงค์ :** วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



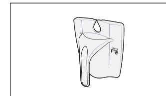
3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

   **วัตถุประสงค์ :** จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



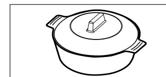
4. **อ่างน้ำสะอาด** ดูหน้า 17

   **วัตถุประสงค์ :** ถ้วยน้ำสามารถใช้ในการทำความสะอาด



5. **โถนึ่งอาหาร, ดูหน้า 12**

   **วัตถุประสงค์ :** ใช้โถนึ่งพลาสติกเมื่อใช้ฟังก์ชันระบบนึ่งอาหาร



**ห้าม**ใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

ไทย

## การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับที่เป็นประโยชน์ในการปรุงอาหาร
- เคล็ดลับในการปรุงอาหาร

## ข้อมูลสำคัญเพื่อความปลอดภัย

**คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย**
**โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต**
**ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้**

- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอาจอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

## คำอธิบายสัญลักษณ์และไอคอน


**คำเตือน** อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**


**ข้อควรระวัง** อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทำให้สิ่งของเสียหาย**

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | คำเตือน อันตรายจากไฟ |  | คำเตือน พื้นผิวร้อน |
|  | คำเตือน ไฟฟ้า |  | คำเตือน วัตถุที่ระเบิดได้ |
|  | ห้ามทำ |  | ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด |
|  | ห้ามถอดประกอบ |  | ถอดปลั๊กของเครื่องซักผ้าจากเต้าเสียบที่ผนัง |
|  | ห้ามสัมผัส |  | ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด |
|  | ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ |  | หมายเหตุ |
|  | ข้อมูลสำคัญ | | |

## ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาปรุงอาหารขณะที่เปิดประตู หรือแก้ไขดัดแปลงล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักประตู) หรือสอดสิ่งใดลงในช่องของล็อค ไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

**(1) ประตู (งอ)**

**(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)**

**(3) ซีลประตูและผิวของซีล**

(d) ห้ามปรับแก้หรือซ่อมบำรุงเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ช่างซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่มีความชำนาญและได้รับการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอุปกรณ์ Group 2 Class B ISM คำนิยามของกลุ่ม 2 ซึ่งมีอุปกรณ์ ISM ทั้งหมด ซึ่งมีพลังงานความถี่วิทยุที่สร้างขึ้นและ/หรือใช้ในรูปของรังสีแม่เหล็กไฟฟ้า สำหรับการใช้กับวัสดุ และอุปกรณ์ EDM และอุปกรณ์เชื่อมโลหะ
สำหรับอุปกรณ์ Class B คืออุปกรณ์ที่เหมาะสำหรับการใช้งานในสถานที่พักอาศัย และในสถานที่ซึ่งเชื่อมต่อกับเครือข่ายพลังงานแรงดันไฟฟ้าต่ำ ซึ่งจ่ายให้กับอาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับการใช้งานในครัวเรือน

## คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

| คำเตือน | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมเตาไมโครเวฟ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันทีโดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก (รุ่นสำหรับวางบนเคาเตอร์เท่านั้น) | ✓ | ✓ | | |
| ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อหรือหม้อแปลงไฟฟ้า | ✓ | ✓ | ✓ | |
| ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก | ✓ | ✓ | | |
| ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ | ✓ | ✓ | | |
| ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง | ✓ | ✓ | | |
| โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ | ✓ | | ✓ | ✓ |

ไทย

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาเตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้ (รุ่นสำหรับวางบนเคาเตอร์เท่านั้น) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **คำเตือน:** อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **คำเตือน:** ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **คำเตือน:** ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **คำเตือน:** อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **คำเตือน:** ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต | ✓ | ✓ | ✓ | |
| **คำเตือน:** โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้ | ✓ | | ✓ | ✓ |
| **คำเตือน:** ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการร้อนลวกโปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้ | ✓ | | ✓ | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **คำเตือน:** ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น<br>ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:<br>• แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที<br>• พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด<br>• โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ | ✓ | | ✓ | ✓ |
| **คำเตือน:** ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก | | | ✓ | |
| อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ระหว่างการทำความสะอาด พื้นผิวอาจร้อนกว่าปกติ และควรระวังอย่าให้เด็กอยู่ใกล้เคียง (รุ่นที่มีฟังก์ชั่นทำความสะอาดเท่านั้น) | | ✓ | ✓ | |
| ต้องขจัดเศษอาหารที่หกค้างอยู่ ก่อนที่จะทำความสะอาด และควรระบุว่าสามารถใส่เครื่องใช้ใดไว้ในเตาอบระหว่างการทำความสะอาดได้ (เฉพาะรุ่นที่มีการทำความสะอาด) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| อุปกรณ์นี้ควรจะสามารถถอดสายไฟออกได้ง่ายหลังจากที่ติดตั้งแล้ว สามารถดำเนินการถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟด้วยการทำให้ปลั๊กอยู่ในตำแหน่งที่เอื้อมถึง หรือใช้สวิตช์กับการเดินสายคงที่ตามกฎของการเดินสาย (เฉพาะรุ่นที่ทำงานในตัวเท่านั้น) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย | | ✓ | | |
| **คำเตือน:** เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง | | ✓ | | |
| อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน | | ✓ | | |
| ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน | | ✓ | | |

## ข้อควรระวัง

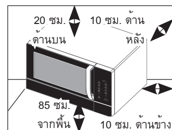
| ข้อควรระวัง | | | | |
|---|---|---|---|---|
| โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้มัดปากถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน<br>นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน<br>สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย | ✓ | | ✓ | ✓ |
| เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ | ✓ | | ✓ | |
| ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้ | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน | ✓ | ✓ | | |
| ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวดหรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ | | | ✓ | ✓ |
| ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง | ✓ | | ✓ | |
| ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก | | | ✓ | |
| ห้ามสัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบจนกว่าจะเย็นลงเสียก่อน | | | ✓ | |
| คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น | | | ✓ | |
| ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก | | | ✓ | |
| ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ | ✓ | | | ✓ |
| ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้ | ✓ | | | ✓ |
| ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ) | ✓ | | ✓ | |
| ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ | ✓ | ✓ | ✓ | |

ไทย

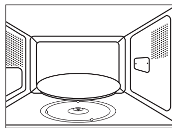
## การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น พื้นผิวควรมีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย

**1.** เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ




**2.** นำวัสดุที่เป็นบรรจุภัณฑ์ภายในเตาอบออก
ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน
และตรวจสอบว่าสามารถหมุนได้อย่างอิสระ



**3.** เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

☛ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องใช้สายไฟหรือชุดสายไฟเฉพาะที่มีให้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนผู้ให้บริการ
เพื่อความปลอดภัยของตัวคุณ โปรดต่อสายไฟของเตาไมโครเวฟกับเต้าเสียบสามขา 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์ ที่มีการลงกราวด์ ถ้าสายไฟฟ้าของเครื่องใช้นี้เสียหาย จะต้องเปลี่ยนทดแทนด้วยสายไฟพิเศษ

☛ ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

## การตั้งเวลา

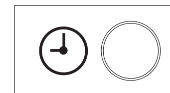
เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน เมื่อมีการจ่ายไฟ “:0”, “88:88” หรือ “12:00” จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

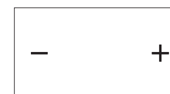
อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

**1. ถ้าต้องการแสดงเวลาในรูปแบบ...** **ให้กดปุ่ม ⏲ ...**

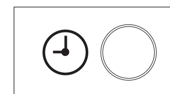
| | |
|---|---|
| เวลาแบบ 24 ชั่วโมง | หนึ่งครั้ง |
| เวลาแบบ 12 ชั่วโมง | สองครั้ง |



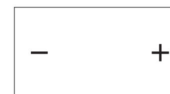
**2.** กดปุ่ม — และ + เพื่อกำหนดชั่วโมง



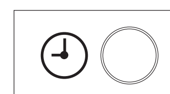
**3.** กดปุ่ม ⏲



**4.** กดปุ่ม (—) และ (+) เพื่อตั้งนาที



**5.** กดปุ่ม ⏲



## ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

**ซึ่งเป็นอาการปกติ**

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

**เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อบิดปุ่ม**

- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

**อาหารไม่สุกเลย**

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่

**อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ**

- คุณใช้ระยะเวลาในการปรุงอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

**มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)**

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

**เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์**

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ นี่เป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล ในการแก้ปัญหานี้ ให้ถอดปลั๊กและต่อใหม่อีกครั้ง ตั้งเวลาใหม่

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาของคุณได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

## การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการปรุงอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

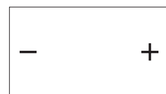
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

**1.** กดปุ่ม




__ผลลัพธ์:__ สัญญาณ 1000 W
(ระดับพลังงานการอบอาหารสูงสุด) จะปรากฏ:
เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมด้วยการกดปุ่ม อีกครั้งจนกระทั่งได้ระดับพลังงานที่ต้องการ โปรดดูตารางแสดงระดับกำลังไฟ

**2.** กำหนดเวลาในการปรุงอาหาร โดยกดปุ่ม (—) และ (+) ตามต้องการ



**3.** กดปุ่ม




__ผลลัพธ์:__ ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว:

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏอีกครั้ง เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง


**ห้าม**เปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า


หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้นๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (1000W) คุณสามารถกดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที


คุณสามารถเปลี่ยนระดับพลังงานระหว่างการอบ โดยกดปุ่ม

ไทย

## ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

| ระดับพลังงาน | กำลังไฟฟ้า |
|---|---|
| เต็ม | 1000 วัตต์ |
| สูง | 850 W |
| สูงปานกลาง | 600 W |
| ปานกลาง | 450 W |
| ต่ำปานกลาง | 300 W |
| ละลายน้ำแข็ง | 180 W |
| ต่ำ/รักษาความร้อน | 100 W |

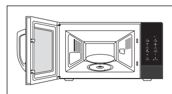
ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานสูง จะต้องลดระยะเวลาในการอบอาหาร

ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานต่ำ จะต้องใช้ระยะเวลาในการอบอาหารมากขึ้น

## การหยุดการปรุงอาหาร

คุณสามารถหยุดอบอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจดูอาหาร

**1.** ในการหยุดชั่วคราว
ให้เปิดประตู



**ผลลัพธ์:** การอบจะหยุดลง ในการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม อีกครั้ง

**2.** ในการหยุดการบันทึก
ให้กดปุ่ม หนึ่งครั้ง




**ผลลัพธ์:** การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม **หยุด** อีกครั้ง

คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าก่อนที่จะเริ่มต้นการปรุงอาหารด้วยการกดปุ่ม **หยุด** .

## การปรับเวลาปรุงอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม +30 วินาทีหนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที

กดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที




## การใช้คุณสมบัติระบบกำจัดกลิ่น

คุณสามารถใช้คุณสมบัตินี้หลังจากการอบอาหารที่มีกลิ่นแรง หรือเมื่อมีควันมากภายในเตา ขั้นแรกให้ทำความสะอาดภายในเตา

กดปุ่ม **กำจัดกลิ่น** หลังจากที่คุณทำความสะอาดเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงสัญญาณสี่ครั้ง




เวลาในการขจัดกลิ่นตั้งไว้ที่ 5 นาที คุณสามารถเพิ่มได้ครั้งละ 30 นาที เมื่อกดปุ่ม **+30 วินาที**

เวลาในการกำจัดกลิ่นสูงสุดคือ 15 นาที

## การใช้คุณสมบัติอาหารจานด่วน

สำหรับคุณสมบัติอาหารจานด่วน การกำหนดเวลาอบอาหารจะกระทำโดยอัตโนมัติ

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

**1.** กดปุ่ม **อาหารจานด่วน**




**2.** เลือกประเภทอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม **อาหารจานด่วน** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ




**3.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**



Start / +30 sec
เริ่มทำงาน /+30 วินาที

__ผลลัพธ์:__ เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

- เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

## การตั้งค่าอาหารจานด่วน

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอาหารจานด่วนต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | ส่วนประกอบ |
|---|---|---|---|
| 1 | บะหมี่สำเร็จรูป | 670 ก. | **หมูสับ** - 100 ก.<br>**ไข่** - 1, **น้ำต้ม** - 2 ถ้วย<br>**ผักอะไรก็ได้** - 100 ก. **บะหมี่สำเร็จรูป** - 1 ซอง |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1.ใส่บะหมี่สำเร็จรูป หมูสับ ผัก และไข่รวมกันและปรุง | | |
| 2 | ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง | 192 ก. (16/ชิ้น) | **ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง** - 192 ก. |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ตัดมุมของซองและปรุง | | |
| 3 | ซาลาเปาไส้หมูสับแช่แข็ง | 180 ก. (30/ชิ้น) | **ซาลาเปาไส้หมูสับแช่แข็ง** - 180 ก. |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ตัดมุมของซองและปรุง | | |
| 4 | เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง | 250 ก. | **เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง** - 250 ก. |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น<br>2. เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและปรุง | | |
| 5 | ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง | 350 ก. | **ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง** - 350 ก. |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น<br>2. เปิดฝา เติมน้ำตามขีดที่ระบุ<br>3.ปิดฝาให้แง้มไว้เพื่อให้ระบายไอน้ำออกได้ระหว่างให้ความร้อนและปรุงอาหาร | | |

## การใช้คุณสมบัติหุงข้าว + นึ่ง

คุณสมบัติ Rice+Steam (หุงข้าว + นึ่ง) มีการกำหนดเวลาปรุงอาหารไว้แล้วอัตโนมัติ
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

**1.** กดปุ่ม **หุงข้าว + นึ่ง**




**2.** เลือกประเภทอาหารที่ต้องการ โดยกดปุ่ม **หุงข้าว + นึ่ง** โปรดดูตารางในหน้าถัดไปเพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ




**3.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)

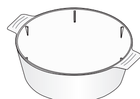



**ผลลัพธ์:** เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

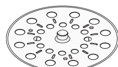
- เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

- **เคล็ดลับการปรุงอาหารโดยใช้ระบบนึ่งอาหาร**

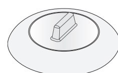
**ส่วนประกอบของหม้อนึ่ง**



หม้อ

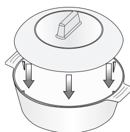


ถาดรอง

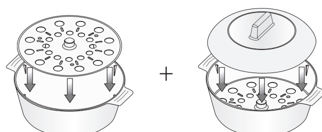


ฝาปิด

**การประกอบหม้อนึ่ง**



(หม้อ + ฝาปิด)



(หม้อที่มีถาดรอง+ ฝาปิด)

## การตั้งค่าหุงข้าว + นึ่ง

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมหุงข้าว + นึ่งแบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ

| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | ส่วนประกอบ |
|---|---|---|---|
| 1 | ข้าว | 320 ก. | **ข้าว** - 1 ถ้วย<br>**น้ำ** - 1 ¼ ถ้วย |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. เติมข้าว น้ำในถ้วยและปิดฝา<br>2. หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน | | |
| 2 | ข้าวกล้อง | 350 ก. | **ข้าวกล้อง** - 1 ถ้วย<br>**น้ำสำหรับปรุง** - 2 ถ้วย, **น้ำสำหรับชาวข้าว** |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. เติมข้าวกล้องในถ้วย เติมน้ำและปิดฝา<br>2. หุงและรอ 10 นาทีก่อนรับประทาน | | |
| 3 | ข้าวเหนียว | 350 - 400 ก. | ข้าวเหนียว - 1 ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. เติมข้าวเหนียว เติมน้ำในถ้วยและปิดฝา<br>2. หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน | | |
| 4 | ไข่ตุ๋น | 400-450 ก. | **ไข่สด** - 2<br>**นมข้นจืด** - 2 ช้อนโต๊ะ<br>**น้ำ** - ¾ ถ้วย<br>**ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น** - 1 ช้อนโต๊ะ<br>**เกลือ** - ⅛ ช้อนโต๊ะ<br>**ปูอัด** - ¼ ถ้วย<br>**กุ้งต้ม** - 4 |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ใส่ไข่ในถ้วย ตีและเติมนมข้นจืด น้ำและปรุงรสด้วยซอสถั่วเหลือง เติมเกลือและตีให้เข้ากัน<br>2. อบและตกแต่งด้วยปูอัดและกุ้งก่อนรับประทาน | | |

| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | ส่วนประกอบ |
|---|---|---|---|
| 5 | มันอบ | 400 ก. | **มันฝรั่ง** - 400 ก.<br>**น้ำ** - 45 มล. |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ชั่งมันฝรั่ง ล้างและหั่นเป็นขนาดเท่าๆ กัน<br>2. วางถาดนึ่งในโถนึ่งและใส่มันฝรั่งหั่นไว้ด้านบน<br>3. เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับมันฝรั่งน้ำหนัก 400-450 ก.<br>4. ปิดฝาและปรุง | | |
| 6 | ผักนึ่ง | 400 ก. | **ผัก** - 400 ก.<br>**น้ำ** - 45 มล. |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ชั่ง ล้างและหั่นผักเป็นขนาดเท่าๆ กัน<br>2. วางถาดนึ่งในโถนึ่งและใส่มันฝรั่งหั่นไว้ด้านบน<br>3. เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับมันฝรั่งน้ำหนัก 400-450 ก.<br>4. ปิดฝาและปรุง | | |

## การใช้คุณสมบัติต้ม แกง

สำหรับคุณสมบัติต้ม แกง การกำหนดเวลาปรุงอาหารจะกระทำโดยอัตโนมัติ
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

**1.** กดปุ่ม **ต้ม แกง**


Soup
ต้ม แกง

**2.** เลือกประเภทอาหารที่คุณปรุงด้วยการกดปุ่ม **ต้ม แกง** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ


Soup
ต้ม แกง

**3.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)


Start / +30 sec
เริ่มทำงาน /+30 วินาที

<u>ผลลัพธ์:</u> เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

- เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดง สัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียง เตือนนาทีละครั้ง

## การตั้งค่า ต้ม แกง

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรม ต้ม แกง แบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ

| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | ส่วนประกอบ |
|---|---|---|---|
| 1 | แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย | 850 ก. | **หมูสับ** - 100 ก.<br>**พริกไทย** - ¼ ช้อนชา, **น้ำ** - 500 มล.<br>**หัวหอม** - ¼ ถ้วย<br>**ผักชีหั่นฝอย** - 1 ช้อนโต๊ะ<br>**น้ำปลา** - 1 ช้อนโต๊ะ, **เต้าหู้หลอด** - 2<br>**สาหร่ายทะเลแห้ง** - ¼ ถ้วย<br>**น้ำมันหอย** - 1 ช้อนโต๊ะ, **พริกไทย** - 1 ช้อนชา |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. หมักหมูกับพริกไทยเป็นเวลา 5 นาที<br>2. เติมน้ำ หมูสับ เต้าหู้อ่อน และอบ<br>3. เติมต้นหอม ผักชี และพริกไทย สาหร่ายทะเลแห้ง พร้อมรับประทาน | | |
| 2 | ต้มยำกุ้ง | 920 ก. | **กุ้ง** - 150 ก. **ข่าฝานเป็นแว่น** - 4 แว่น<br>**ใบมะกรูด** - ¼ ถ้วย, **ตะไคร้** - 2<br>**น้ำต้ม** - 500 มล. **เห็ด** - 1 ถ้วย<br>**มะเขือเทศ** - 4, **น้ำพริกเผา** - 1 ช้อนโต๊ะ<br>**นมข้นจืด** - ¼ ถ้วย<br>**น้ำปลา** - 3 ช้อนโต๊ะ<br>**น้ำมะนาว** - 3 ช้อนโต๊ะ, **พริก** - 10 |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ใส่ข่า ตะไคร้ ฉีกใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำร้อนและรอ 2 นาที<br>2. เติมกุ้ง เห็ด พริก และอบ<br>3. จากนั้นเติมนมข้นจืด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริก และรับประทานขณะร้อน | | |

ไทย

| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | ส่วนประกอบ |
|---|---|---|---|
| 3 | ต้มข่าไก่ | 800 ก. | **ไก่** - 150 ก., **เห็ด** - 50 ก.<br>**กระทิ** - 250 มล.<br>**ข่าหั่นเป็นแว่น** - 6 แว่น<br>**ตะไคร้หั่น** - 2, **ใบมะกรูด** - 3<br>**ชาร์ล็อตต์** - 3, **ผักชี** - 1, **พริกทอด** - 3<br>**น้ำตาลปี๊บ** - 2 ช้อนชา, **น้ำปลา** - 3 ช้อนโต๊ะ<br>**น้ำมะนาว** - 3 ช้อนโต๊ะ, **น้ำ** - 250 มล. |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ผสมน้ำและกระทิ จากนั้นเติมชาร์ล็อตต์ ตะไคร้ ใบมะกรูด ไก่ และเห็ด<br>2. อบและปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลปี๊บ และพริก จากนั้นรับประทาน | | |
| 4 | แกงเขียวหวาน | 900 - 1000 ก. | **อกไก่** - 200 ก.<br>**น้ำพริกเขียวหวาน** - 2 ช้อนโต๊ะ<br>**กระทิ** - 2 ถ้วย, **ใบโหระพา** - ¼ ถ้วย<br>**มะเขือผ่าสี่** - 1 ถ้วย<br>**น้ำปลา** - 1 ช้อนโต๊ะ, **น้ำตาลปี๊บ** - 1 ช้อนชา |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ผสมกระทิ น้ำพริกเขียวหวาน ไก่ มะเขือ น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา คนให้เข้ากัน อบและนำออก จากนั้นใส่ใบโหระพาก่อนรับประทาน | | |
| 5 | มิโสะซุป | 600 - 700 ก. | **น้ำ** - 500 มล., **มิโสะ** - 1 ช้อนโต๊ะ, **ดาชิ** - 1 ช้อนโต๊ะ, **สาหร่ายวากาเมะ** - 2 ช้อนโต๊ะ<br>**เต้าหู้อ่อนตัดเป็นชิ้น** - 100 ก.<br>**ซอสถั่วเหลืองแบบญี่ปุ่น** - ½ ช้อนโต๊ะ, **เกลือ** - ¼ ช้อนโต๊ะ<br>**ต้นหอมญี่ปุ่นหั่นเป็นแว่น** - ¼ ถ้วย<br>**เห็ดญี่ปุ่น** - 50 ก. |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. เติมดาชิ สาหร่ายวากาเมะ เต้าหู้อ่อน เห็ดญี่ปุ่น และเกลือในน้ำ คนให้ทั่ว<br>2. โรยต้นหอมหั่นและปรุง | | |
| 6 | กล้วยบวดชี | 500 - 600 ก. | **กล้วยหั่นเป็นแว่น** - 100 ก.<br>**กระทิ** - 150 มล., **น้ำตาลปี๊บ** - 3 ช้อนโต๊ะ<br>**น้ำ** - 1 ถ้วย (240 มล.), **เกลือ** - ¼ ช้อนชา |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ผสมกระทิ น้ำ น้ำตาลปึก และเกลือ คนให้เข้ากัน จากนั้นเติมกล้วย<br>2. ปรุง | | |

## การใช้คุณสมบัติเมนูทั่วไป

สำหรับคุณสมบัติเมนูทั่วไป การกำหนดเวลาอบอาหารจะกระทำโดยอัตโนมัติ

ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

**1.** กดปุ่ม **เมนูทั่วไป**




**2.** เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **เมนูทั่วไป** โปรดดูตารางในหน้าถัดไป เพื่อดูคำอธิบายการตั้งค่าต่างๆ




**3.** กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** (◇)


Start / +30 sec
เริ่มทำงาน /+30 วินาที

**ผลลัพธ์:** เตาอบจะอบอาหารตามการตั้งค่าล่วงหน้าที่เลือกไว้

- เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้น เตาอบจะส่งเสียงและแสดงสัญลักษณ์ "0" กะพริบสี่ครั้ง หลังจากนั้นเตาอบจะส่งเสียงเตือนนาทีละครั้ง

## การตั้งค่าเมนูทั่วไป

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรม ต้ม แกง แบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ

| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | ส่วนประกอบ |
|---|---|---|---|
| 1 | ข้าวต้ม/โจ๊กหมู | 600-750 ก. | **ข้าวสวย** - 1 ถ้วย, **น้ำ** - 500 มล.<br>**หมูสับ** - ½ ถ้วย<br>**พริกไทยป่น** - 1 ช้อนชา, **ซีอิ๊วขาว** - 1 ช้อนโต๊ะ<br>**น้ำมันหอย** - 1 ช้อนโต๊ะ, **ต้นหอม**<br>**คื่นช่ายหั่น**, **ต้นหอม** - ½ ถ้วย |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. นำหมูสับมาคลุกพริกไทย น้ำมันหอยและปั้นเป็นก้อนกลม<br>2. ใส่หมูก้อน ข้าวสวย น้ำ และปรุงรสด้วยผงปรุงรสหมู คนให้เข้ากันและอบ<br>3. โรยคื่นช่าย ต้นหอม ผักชีก่อนรับประทาน | | |

| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | ส่วนประกอบ |
|---|---|---|---|
| 2 | สปาเก็ตตี้ | 220 กรัม | **สปาเก็ตตี้** - 80 กรัม, **น้ำร้อน** - 500 มล. |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. เติมเกลือในน้ำและคนให้เข้ากัน ใส่สปาเก็ตตี้และอบ<br>2. เทน้ำทิ้งและแช่ในน้ำเย็น เติมน้ำมันพืชและคน | | |
| 3 | ไข่เจียว | 120 ก. | **ไข่** - 2, **มะเขือเทศสับ** - 1 ช้อนโต๊ะ<br>**หอมสับ** - 1 ช้อนโต๊ะ, **ซอสถั่วเหลือง** - ½ ช้อนโต๊ะ<br>**เนย** - 1 ช้อนโต๊ะ |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ผสมไข่ที่ตอกแล้ว มะเขือเทศสับ หัวหอมสับ และซีอิ๊ว จากนั้นคนให้เข้ากัน<br>2. ทาเนยบนจาน ใส่ส่วนผสมบนจานและอบ | | |
| 4 | สปาเก็ตตี้ครีมซอส | 450 - 500 ก. | **หัวหอม** - ¼ ถ้วย, **น้ำ** - ½ ถ้วย<br>**แฮมลวก** - ½ ถ้วย<br>**สปาเก็ตตี ต้มสุก** - 80 ก.<br>**เนยเค็ม** - 2 ช้อนโต๊ะ, **เบย์ลีฟ** - 3<br>**แป้งอเนกประสงค์** - 1 ช้อนโต๊ะ, **วิปปิ้งครีม** - 100 มล.<br>**เห็ดหั่นเป็นแว่น** - ½ ถ้วย, **เกลือ**<br>**พริกไทย** - ¼ ช้อนชา, **มอซซาเรลลาชีส** - 2 ช้อนโต๊ะ |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ผสมน้ำและแป้ง จากนั้นเติมเนย วิปครีม เบย์ลีฟ หัวหอมสับ แฮม เห็ด ปรุงรสด้วยพริกไทยและเกลือ<br>2. อบและเติมมอซซาเรลล่าชีส คนและรับประทานพร้อมสปาเก็ตตี้ | | |
| 5 | สปาเก็ตตี้มีทบอล | 500 - 550 ก. | **สปาเก็ตตีสุก** - 80 ก, **เกลือ** - ½ ช้อนชา<br>**เนื้อสับ** - 200 ก, **พริกไทยดำ** - ½ ช้อนชา<br>**หอมสับ** - ¼ ถ้วย, **เบย์ลีฟ** - 3<br>**เนย** - 2 ช้อนโต๊ะ, **มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า** - 1 ถ้วย<br>**ซอสมะเขือเทศ** - ¼ ถ้วย, **น้ำ** - ⅓ ถ้วย |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ผสมเนื้อสับกับพริกไทย และคนให้เข้ากันและปั้นเป็นก้อน<br>2. ผสมมีทบอล เนย เบย์ลีฟ และมะเขือเทศ ซอสมะเขือเทศ หัวหอมสับ น้ำ<br>3. ปรุงและเสิร์ฟพร้อมสปาเก็ตตี | | |

| รหัส | อาหาร | ปริมาณอาหาร | ส่วนประกอบ |
|---|---|---|---|
| 6 | ปลากระพงนึ่งมะนาว | 550 ก. | **ปลากระพง** - 500 ก., **เกลือ** - ¼ ช้อนชา<br>**กระเทียมสับ** - 2 ช้อนโต๊ะ, **พริก** - 2 ช้อนโต๊ะ<br>**น้ำมะนาว** - 3 ช้อนโต๊ะ, **น้ำปลา** - 1½ ช้อนโต๊ะ, **คื่นช่ายหั่น** - ¼ ถ้วย<br>**ผักชีหั่นฝอย** - 1 ช้อนโต๊ะ<br>**ตะไคร้** - 2, **น้ำตาลเล็กน้อย** |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ทาเกลือให้ทั่วตัวปลา และยัดตะไคร้ในตัวปลา<br>2. วางคื่นช่ายบนจานและวางปลาไว้ด้านบนจากนั้นปรุง<br>3. ปรุงรสด้วยน้ำปรุงรสที่เตรียมไว้ (กระเทียมและพริกสับ น้ำปลา น้ำมะนาว และน้ำตาล)<br>4. ตกแต่งด้วยผักชีและคื่นช่าย รับประทานขณะร้อน | | |
| 7 | ไก่ตุ๋น | 800 - 1200 ก. | **ปีกไก่** (ประมาณ 250 ก.) - 5 ชิ้น<br>**ซอสมะเขือเทศ** - ½ ถ้วย, **น้ำ** - 500 มล.<br>**แครอทหั่นลูกเต๋า** - 1 ถ้วย, **เกลือ** - ¼ ช้อนโต๊ะ<br>**หัวหอมหั่นลูกเต๋า** - 1 ถ้วย, **มันฝรั่งหั่นลูกเต๋า** - 1 ถ้วย<br>**รากผักชีสับ** - 1 ช้อนโต๊ะ<br>**กระเทียมสับ** - 1 ช้อนโต๊ะ, **พริกไทย** - ¼ ช้อนโต๊ะ<br>**เบย์ลีฟ** - 2, **น้ำมันหอย** - 3 ช้อนโต๊ะ |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. หมักปีกไก่กับรากผักชี เกลือ และพริกไทยเป็นเวลา 10 นาที<br>2. เติมน้ำ หัวหอม มันฝรั่ง มะเขือเทศในชามและคนให้เข้ากัน<br>3. ปรุงรสด้วยน้ำมันหอยและเบย์ลีฟ ใส่ในไมโครเวฟ ตั้งค่าไมโครเวฟ 450 วัตต์เป็นเวลา 30 นาที รับประทานขณะร้อน | | |
| 8 | สังขยามะพร้าว | 130 ก. | **ไข่เป็ด** - 3, **น้ำตาลทราย** - ½ ถ้วย<br>**กระทิ** - 1 ถ้วย, **ใบเตย** - 2-3<br>**ฟักทองหั่นลูกเต๋าเล็ก** - 1 ถ้วย |
| | **คำแนะนำ** | | |
| | 1. ผสมไข่และคนให้เข้ากับน้ำจากใบเตย จนได้กลิ่นหอมใบเตย จากนั้นคนให้เข้ากับน้ำตาล เติมเฉพาะกะทิ<br>2. เติมฟักทองหั่นลูกเต๋า จากนั้นอบ ทิ้งให้เย็นแล้วรับประทาน | | |

ไทย

ไทย

## การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็ง

คุณสมบัติการละลายน้ำแข็งช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปังและเค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ

โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

1. กดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( ) เป็นจำนวนครั้งที่ต้องการ

   ตัวอย่าง: กดปุ่มละลายน้ำแข็ง ( ) สามครั้งเพื่อละลายน้ำแข็งปลา




2. เลือกน้ำหนักอาหาร โดยกดปุ่ม (—) และ (+)
   ปุ่มบิดสามารถตั้งค่าได้สูงสุดถึง 2000 ก.
   (ขนมปัง/เค้กสามารถตั้งค่าได้สูงสุดถึง 1000 ก.)




3. กดปุ่ม ( )

   ผลลัพธ์:
   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็งเพื่อให้คุณกลับอาหาร
   - กดปุ่ม อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ




คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การอบ/อุ่นอาหาร" ในหน้า 9

## การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

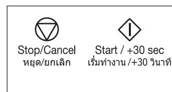
ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำ
โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ ไก่ และปลาในจานกระเบื้องก้นแบน

| รหัส/อาหาร | ปริมาณอาหาร (ก.) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|
| 1. เนื้อ | 200-2000 | 20-60 | หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ค เนื้อเป็นชิ้น เนื้อสับ |
| 2. เป็ดไก่ | 200-2000 | 20-60 | หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น |
| 3. ปลา | 200-2000 | 20-50 | หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น |
| 4. ขนมปัง/เค้ก | 125-1000 | 5-30 | วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแลต |

## การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม () และ () พร้อมกัน



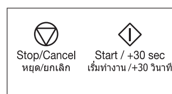

**ผลลัพธ์:**

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

OFF

- เตาอบจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม

2. ในการเปิดเสียงสัญญาณอีกครั้ง ให้กดปุ่ม () และ () พร้อมกันอีกครั้ง




**ผลลัพธ์:**

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

On

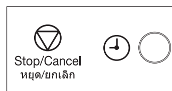
- เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

## การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ "ล็อค" เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม () และ () พร้อมกัน




**ผลลัพธ์:**

- เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันใดได้)
- จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”

L

2. ในการปลดล็อค ให้กดปุ่ม () และ () พร้อมกันอีกครั้ง



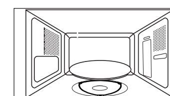

**ผลลัพธ์:** คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

## การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

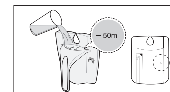
ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะพ่นไอน้ำไปทั่วพื้นผิวด้านในของช่องเตาอบ
หลังจากที่ใช้ฟังก์ชันนี้ คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของช่องเตาอบได้อย่างง่ายดาย

ใช้ฟังก์ชันนี้เฉพาะหลังจากที่เตาอบเย็นสนิทเท่านั้น (อุณหภูมิปกติ)
น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น

1. เปิดประตู

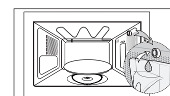


2. เติมน้ำตามเส้นบอก (ระดับน้ำ) ภายนอกถ้วยน้ำ (เส้นนี้เท่ากับประมาณ 50 มล.)




การเติมน้ำมากกว่า 50 มล. จะทำให้น้ำรั่วผ่านรูที่ด้านหลัง ตรวจสอบว่าน้ำไม่เกิน 50 มล.

3. ใส่ถ้วยน้ำในที่ใส่ถ้วยน้ำด้านบน ที่ผนังด้านขวาของภายในเตาอบ

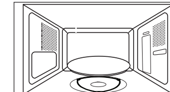


4. ปิดประตู

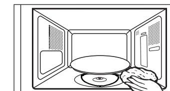
5. กดปุ่ม **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**
อาจพบว่ามี **ละอองน้ำ** ระหว่างการทำงาน ซึ่งไม่ใช่การทำงานผิดปกติ **แต่ไอน้ำจะบดบัง** แสง **ภายใน**




6. เปิดประตู



7. โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน
นำจานหมุนออกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาษอเนกประสงค์



ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด “**ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**” เท่านั้น

เมื่ออบอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้

ไทย

## คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

| อุปกรณ์ | ใช้กับไมโครเวฟได้ | หมายเหตุ |
|---|---|---|
| **ฟอยล์อะลูมิเนียม** | ✓✗ | สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป |
| **จานสำหรับทำเกรียม** | ✓ | ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที |
| **กระเบื้องและดินเผา** | ✓ | กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ |
| **จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง** | ✓ | อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้ |
| **บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน** | | |
| • ถ้วยโฟม | ✓ | สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย |
| • ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์ | ✗ | อาจติดไฟ |
| • กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ | ✗ | อาจเกิดประกายไฟ |
| **เครื่องแก้ว** | | |
| • ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร | ✓ | ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ |
| • เครื่องแก้วบาง | ✓ | สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที |
| • โถแก้ว | ✓ | ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น |

| อุปกรณ์ | ใช้กับไมโครเวฟได้ | หมายเหตุ |
|---|---|---|
| **โลหะ** | | |
| • จาน | ✗ | อาจเกิดประกายหรือติดไฟ |
| • ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง | ✗ | |
| **กระดาษ** | | |
| • จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ | ✓ | สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป |
| • กระดาษรีไซเคิล | ✗ | อาจเกิดประกายไฟ |
| **พลาสติก** | | |
| • ภาชนะ | ✓ | โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน |
| • ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร | ✓ | สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย |
| • ถุงแช่แข็ง | ✓✗ | เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้ |
| **กระดาษมันหรือกระดาษไข** | ✓ | สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น |

✓ : **แนะนำ**

✓✗ : **ใช้อย่างระมัดระวัง**

✗ : **ไม่ปลอดภัย**

## การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ:

- ผิวหน้าด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน

ตรวจสอบว่าซีลประตูสะอาดและประตูสามารถปิดได้อย่างเหมาะสม

การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาด และเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

**โปรดอย่า**ทำน้ำหกในช่องระบาย **ห้าม**ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์ขัดหรือกัดกร่อน หรือสารละลายเคมี โปรดใช้ความระมัดระวังขณะทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารติดอยู่

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

## การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม
ห้ามใช้เตาอบ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซีลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

**ห้าม**ถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

หากคุณต้องการเก็บเตาอบไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง
**สาเหตุ:** ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

## ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

| รุ่น | ME109MSTD |
|---|---|
| การจ่ายไฟ | 220 V ~ 50 Hz |
| การใช้พลังงาน<br>ไมโครเวฟ | <br>1500 W |
| กำลังไฟฟ้า | 100 W / 1000 W (IEC-705) |
| ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน | 2450 MHz |
| แมกนีตรอน | OM75P(31) |
| วิธีระบายความร้อน | มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน |
| ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)<br>ด้านนอก<br>ช่องของเตาอบ | <br>517 x 297 x 411 มม.<br>336 x 241 x 349 มม. |
| ปริมาตร | 28 ลิตร |
| น้ำหนัก<br>สุทธิ | <br>15 กก. โดยประมาณ |

ไทย




ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

| ประเทศ | โทรศัพท์ | หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่ |
|---|---|---|
| AUSTRALIA | 1300-362-603 | www.samsung.com |
| NEW ZEALAND | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | |
| CHINA | 400-810-5858 | |
| HONG KONG | (852) 3698-4698 | www.samsung.com/hk<br>www.samsung.com/hk_en/ |
| INDIA | 3030-8282<br>1800-1100 11<br>1800-3000-8282<br>1800-266-8282 | www.samsung.com |
| INDONESIA | 0800-112-8888<br>021-5699-7777 | |
| JAPAN | 0120-327-527 | |
| MALAYSIA | 1800-88-9999 | |
| PHILIPPINES | 1-800-10-SAMSUNG (726-7864) for PLDT<br>1-800-3-SAMSUNG (726-7864) for Digitel<br>1-800-8-SAMSUNG (726-7864) for Globe<br>02-5805777 | |
| SINGAPORE | 1800-SAMSUNG (726-7864) | |
| THAILAND | 1800-29-3232<br>02-689-3232 | |
| TAIWAN | 0800-329-999<br>0266-026-066 | |
| VIETNAM | 1-800-588-889 | |

รหัส: DE68-04001A-01





ME109MSTD

# Microwave oven

## Owner's instructions

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register







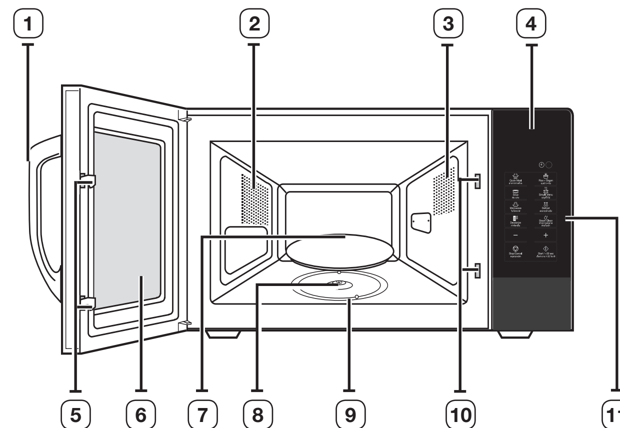



ENGLISH

## CONTENTS



## OVEN

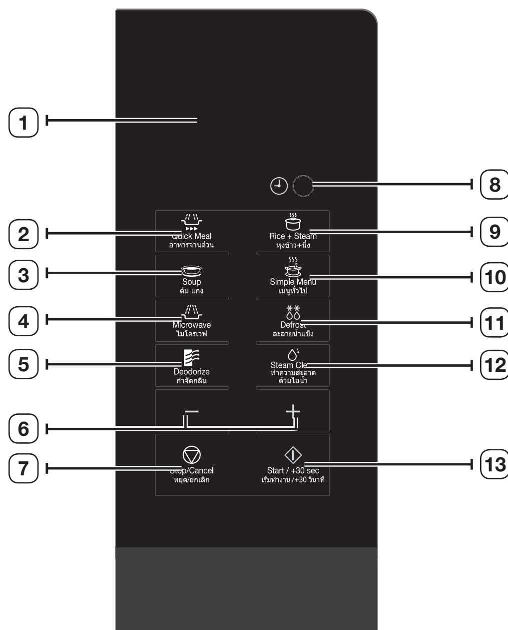



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. CONTROL PANEL





## CONTROL PANEL



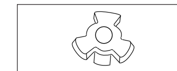

1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. POWER STEAM SELECTION
4. POWER LEVEL SETTING
5. DEODORIZATION BUTTON
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, weight and serving size)
7. STOP/CANCEL BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. MEMORY BUTTON
11. STANDING TIME SETTING
12. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
13. START BUTTON

## ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

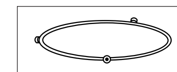
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   **Purpose :** The coupler rotates the turntable.



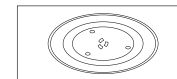
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   **Purpose :** The roller ring supports the turntable.



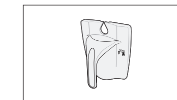
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   **Purpose :** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



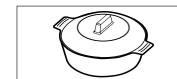
4. **Clean Water Bowl** see page 17.

   **Purpose :** The water bowl can be used to clean.



5. **Power steam cooker,** see page 12.

   **Purpose :** The plastic steam cooker when using power steam function.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

## USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

ENGLISH

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.**
**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**
**Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.**

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

## LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS


WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.


CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity

 Do NOT attempt.

 Do NOT disassemble.

 Do NOT touch.

 Important

 Call the service center for help.

 Warning; Explosive material

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Note

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) Door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

| ⚠ WARNING | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not touch the power plug with wet hands. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not apply excessive pressure or impact to the appliance. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only) | ✔ | ✔ | | |
| Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. | ✔ | ✔ | | |
| Do not pour or directly spray water onto the oven. | ✔ | ✔ | | |
| Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven. | ✔ | ✔ | | |
| Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away. | ✔ | | ✔ | |
| **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.<br>In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:<br>• Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.<br>• Cover with a clean, dry dressing.<br>• Do not apply any creams, oils or lotions. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns; | | | ✔ | |
| The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only) | | ✔ | ✔ | |
| Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. | | ✔ | | |
| Warning: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. | | ✔ | | |
| The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. | | ✔ | | |





| | | | |
|---|---|---|---|
| The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating. | | ✓ | | |

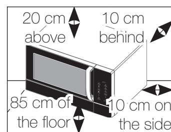
| CAUTION | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.<br>Remove wire twist ties from paper or plastic bags.<br>Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition; | ✓ | | ✓ | |
| Do not use your microwave oven to dry papers or clothes. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames; | ✓ | | ✓ | ✓ |
| The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed; | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat. | ✓ | ✓ | | |
| Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc. | | | ✓ | ✓ |
| Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently. | ✓ | | ✓ | |
| Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns. | | | ✓ | |
| Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down. | | | ✓ | |
| Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling. | | | ✓ | |
| Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam. | | | ✓ | |
| Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally. | ✓ | | | ✓ |
| Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. | ✓ | | | ✓ |
| Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven) | ✓ | | ✓ | |
| Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |

ENGLISH

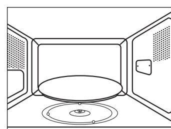
## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.




2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 220 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

## SETTING THE TIME

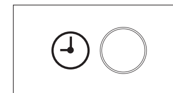
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

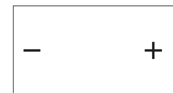
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

1.

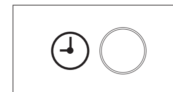
| To display the time in the... | Then press the (◷) button... |
|---|---|
| 24-hour notation | Once |
| 12-hour notation | Twice |



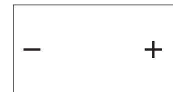
2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.



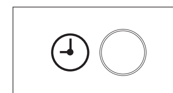
3. Press the (◷) button.



4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the (◷) button.







## WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

**This is normal.**

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

**The oven does not start when you press the ◇ button.**

- Is the door completely closed?

**The food is not cooked at all.**

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

**The food is either overcooked or undercooked.**

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

**Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).**

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

**The oven causes interference with radios or televisions.**

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

## COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

**1.** Press the (microwave) button.




**Result :** The 1000 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the (microwave) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

**2.** Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required.




**3.** Press the (◇) button.




**Result :** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts. When it has finished:.

1) The oven beeps four times
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minutes).
3) The current time is displayed again. Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

**Never** switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (1000 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

You can change the power level during cooking by pressing the (microwave) button.

ENGLISH





ENGLISH

## POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

| Power level | Output |
|---|---|
| FULL | 1000 W |
| HIGH | 850 W |
| MEDIUM HIGH | 600 W |
| MEDIUM | 450 W |
| MEDIUM LOW | 300 W |
| DEFROST | 180 W |
| LOW/KEEP WARM | 100 W |

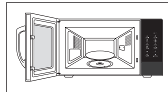
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

## STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

**1.** To stop temporarily;
Open the door.



**Result :** Cooking stops. To resume cooking, close the door and press (⊽) again.

**2.** To stop completely;
Press the (⊽) button.




**Result :** The cooking stops. If you wish to cancel the cooking setting, press the **Stop** (⊽) button again.

You can cancel any setting before you start cooking by simply pressing **Stop** (⊽).

## ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



Start / +30 sec
เริ่มทำงาน /+30 วินาที

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

## USING THE DEODORIZATION FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.



Deodorize
กำจัดกลิ่น

Press the **Deodorization** (Deodorize) button after you have. finished cleaning. you will hear four beeps.

The deodorization time has been specified as 5 minutes. increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.

The maximum deodorization time is 15 minutes.

## USING THE QUICK MEAL FEATURE

With the Quick meal feature, the cooking time is set automatically.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Quick meal** button.




2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Quick meal** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.




3. Press **Start** (◇) button.

**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.




## QUICK MEAL SETTINGS

The following table presents the various Quick meal Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

| Code | Food | Serving size | Ingredients |
|---|---|---|---|
| 1 | Instant Noodle | 670 g | **minced pork** - 100 g<br>**egg** - 1, **boiled water** - 2 cups<br>**any vegetables** - 100 g, instant **noodle** - 1 bag |
| | **Recommendations** | | |
| | 1.Put instant noodle, minced pork, vegetable and egg together and cook. | | |
| 2 | Frozen Shrimp Dumpling (kanom jeeb kung) | 192 g (16/p) | **Frozen Shrimp Bumpling** (kanom jeeb kung) - 192 g |
| | **Recommendations** | | |
| | 1.Cut the corner of the package and cook. | | |
| 3 | Frozen Chinese Bun (salapao sai moo) | 180 g (30/p) | **Frozen Chinese Bun** (salapao sai moo) - 180 g |
| | **Recommendations** | | |
| | 1.Cut the corner of the package and cook. | | |
| 4 | Frozen Wonton Shrimp (keaw kung) | 250 g | **Frozen Wonton Shrimp** (keaw kung) - 250 g |
| | **Recommendations** | | |
| | 1.Remove the outer bag before reheating.<br>2.Pierce cover film for 3-4 time and cook. | | |
| 5 | Frozen Congee with Grouper Fish (kow tom pla kao) | 350 g | **Frozen Congee with Grouper Fish** (kow tom pla kao) - 350 g |
| | **Recommendations** | | |
| | 1.Remove the outer seal before reheating.<br>2.Open the cover. Add water to fill line.<br>3.Cover lid loosely to let stream esacape during heat and cook. | | |

ENGLISH

## USING THE RICE+STEAM FEATURE

With the Rice+Steam feature, the cooking time is set automatically.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Rice+Steam** button.




2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rice+Steam** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.




3. Press **Start** (◇) button.

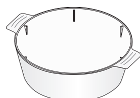
**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

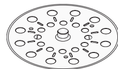
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

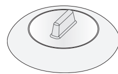



- **Power steam cooking hint**

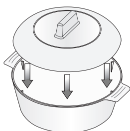
**Components of Power Steam Cooker**

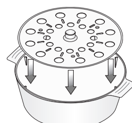
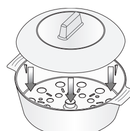

Bowl


Insert tray


Lid

**Handling of Power Steam Cooker**


(Bowl + lid)


+

(Bowl with insert tray+ lid)

## THE RICE+STEAM SETTINGS

The following table presents the various Rice+Steam Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

| Code | Food | Serving size | Ingredients |
|---|---|---|---|
| 1 | Rice | 320 g | **rice** - 1 cup<br>**water** - 1 1/4 cup |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Put rice, water in a bowl and cover with the lid.<br>2. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve. | | |
| 2 | Brown rice | 350 g | **brown rice** - 1 cups<br>**water for cooking** - 2 cups,<br>**water for cleaned rice** |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Put brown rice in a bowl, add water and cover with the lid.<br>2. Cook and wait for 10 mins ready to serve. | | |
| 3 | Sticky rice | 350 - 400 g | sticky rice - 1 cup, water - ½ cup |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Put the sticky rice, add water in bowl and cover with the lid.<br>2. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve. | | |
| 4 | Steamed egg (egg custard) | 400 - 450 g | **fresh egg** - 2<br>**evaporated milk** - 2 tbs<br>**water** - 3/4 cup<br>**Japanese soy sauce** - 1 ts<br>**salt** - 1/8 ts<br>**kani crab** - 1/4 cup<br>**boiled shrimps** - 4 |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Put eggs in a bowl, beated then add evaporated milk, water and seasoning with Japanese soy sauce and salt mixed well.<br>2. Cook and decorate with Kani crab and shrimp before serve. | | |





| Code | Food | Serving size | Ingredients |
|---|---|---|---|
| 5 | Steamed jack potato | 400 g | **potato** - 400 g<br>**water** - 45 ml |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Weight the potato, wash and chop the potato in the same size.<br>2. Put the insert tray in the steam bowl and put the chopped potato on top.<br>3. Add 45 ml (3 tbs) water for 400-450 g potato.<br>4. Close lid and cook. | | |
| 6 | Steamed vegetable | 400 g | **vegetable** - 400 g<br>**water** - 45 ml |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Weight the potato, wash and chop vegetable in the same size.<br>2. Put the insert tray in the steam bowl and put the chopped potato on top.<br>3. Add 45 ml (3 tbs) water for 400-450 g potato.<br>4. Close lid and cook. | | |

## USING THE SOUP FEATURE

With the Soup feature, the cooking time is set automatically.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

**1.** Press the **Soup** button.




**2.** Select the type of food that you are cooking by pressing the **Soup** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.




**3.** Press **Start** (◇) button.

**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.




## THE SOUP SETTINGS

The following table presents the various Soup Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

| Code | Food | Serving size | Ingredients |
|---|---|---|---|
| 1 | Clear broth soup with soft tofu and seaweed | 850 g | **chopped ground pork** - 100 g<br>**pepper** - ¼ ts , **water** - 500 ml<br>**spring onion** - ¼ cup<br>**chopped coriander** - 1 tbs<br>**fish sauce** - 1 tbs, **strips soft tofu** - 2<br>**dried seaweed** - ¼ cup<br>**oyster sauce** - 1 tbs , **pepper** - 1 ts |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Marinated ground pork and pepper for 5 mins.<br>2. Put water, chopped pork, soft tofu, and cook.<br>3. Add spring onion, coriander, and pepper dried seaweed Ready to serve. | | |
| 2 | Tom yum soup with shrimp | 920 g | **shrimp** - 150 g, **sliced galangal** - 4 pieces<br>**sliced kaffir** - ¼ cup, **lemongrass** - 2<br>**boiled water** - 500 ml, **mushroom** - 1 cup<br>**tomatoes** - 4, **chili paste** - 1 tbs<br>**evaporated milk** - ¼ cup<br>**fish sauce** - 3 tbs<br>**lime juice** - 3 tbs, **chilis** - 10 |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Put galangal, lemongrass, tear kaffir leave, tomato, tom yum khung paste in Boiled water wait for 2 mins.<br>2. Add shrimp, mushroom, chili, and cook.<br>3. Then add the evaporated milk seasoning with fish sauce, lime juice, chili paste then serve hot. | | |

| Code | Food | Serving size | Ingredients |
|---|---|---|---|
| 3 | Tom kha soup with chicken | 800 g | **chicken** - 150 g, **mushroom** - 50 g<br>**coconut milk** - 250 ml<br>**sliced galangal** - 6 pieces<br>**sliced lemongrass** - 2, **kaffir leave** - 3<br>**charlotte** - 3, **coriander** - 1, **fried chili** - 3<br>**palm sugar** - 2 ts, **fish sauce** - 3 tbs<br>**lime juice** - 3 tbs, **water** - 250 ml |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Mixed water and coconut milk and add charlotte, lemongrass , kaffie leave, chicken and mushroom.<br>2. Cook and season with fish sauce , lime juice, palm sugar, and chili then serve. | | |
| 4 | Green curry with shrim | 900 - 1000 g | **chicken breast** - 200 g<br>**green curry paste** - 2 tbs<br>**coconut milk** - 2 cup, **sweet basil** - ¼ cup<br>**cut in squared egg plant** - 1 cup<br>**fish sauce** - 1 tbs, **palm sugar** - 1 ts |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Mixed Coconut Milk, Green Curry paste, Chicken, egg plant, palm sugar, fish sauce mixed well, then cook, move out and add sweet basil then serve. | | |
| 5 | Miso soup | 600 - 700 g | **water** - 500 ml, **miso** - 1 tbs, **dashi** - 1 tbs, **wakame seaweed** - 2 tbs<br>**diced soft tofu** - 100 g<br>**Japanese soy suace** - 1/2tbs, **Salt** - ¼ tbs<br>**sliced Japanese onion** - ¼ cup<br>**Japanese Mushroom** - 50 g |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Added Dashi, Wakame seaweed,soft Tofu and Japanese mushroom and Salt, in water stir well.<br>2. Garnished with sliced spring onion and cook | | |
| 6 | Banana in coconut milk | 500 - 600 g | **sliced banana** - 100 g<br>**coconut milk** - 150 ml, **palm sugar** - 3 tbs<br>**water** - 1 cup (240 ml), **salt** - ¼ ts |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Mixed coconut milk, water, palm sugar, and salt stir until dissolved. Then add sliced banana.<br>2. Cook. | | |

## USING THE SIMPLE MENU FEATURE

With the Simple Menu feature, the cooking time is set automatically. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Simple Menu** button.




2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Simple Menu** button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.




3. Press **Start** (◇) button.




**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

## THE SIMPLE MENU SETTINGS

The following table presents the various Soup Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

| Code | Food | Serving size | Ingredients |
|---|---|---|---|
| 1 | Pork congee/ Porridge | 600 - 750 g | **cooked rice** - 1 cup, **water** - 500 ml<br>**pork chopped** - 1/2 cup<br>**pepper ground** - 1 ts, **soy suace** - 1 tbs<br>**oyster sauce** - 1 tbs, **spring onion**<br>**sliced Celery**, **coriander** - ½ cup |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Mix chopped pork with Pepper, Oyster sauce and make a small balls<br>2. Put pork balls, cooked rice, water, then seasoning with seasoning powder pork flavor, stir well and cook<br>3. Add the Celery, Spring Onion, Corianders before serve | | |





| Code | Food | Serving size | Ingredients |
|---|---|---|---|
| **2** | spaghetti | 220 g | **spaghettis** - 80 g, **boiled water** - 500ml |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Add salt in water stir well , then add spaghetti and cook<br>2. Drain and soak in cold water. Add a bit vegetable oil and stir. | | |
| 3 | Omelets | 120 g | **egg** - 2, **chopped tomato** - 1 tbs<br>**chopped onion** - 1 tbs, **Soy sauce** - ½ tbs<br>**butter** - 1 tbs |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Mix the beaten eggs , chopped tomato , chopped onion and soy sauce and stir well.<br>2. Spread the butter on the plate, put the mixer on the plate and cook | | |
| 4 | Spaghetti cream sauce | 450 - 500 g | **onion** - 1/4 cup, **water** - ½ cup<br>**cooked ham** - ½ cup<br>**cooked spaghetti** - 80 g<br>**salted butter** - 2 tbs, **bay leaves** - 3<br>**plain four** - 1 tbs, **whipping cream** - 100 ml<br>**sliced mushroom** - 1/2 cup, **Salt**<br>**pepper** - 1/4 ts, **mozzarellas cheese** - 2 tbs |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Mix water and flour, then add butter,whipping cream, bay leave, chopped onion, ham, sliced mustroom seasoning with salt & pepper<br>2. Cook and add mozzarella cheese stir then serve with spaghetti. | | |
| 5 | Spaghetti meat ball | 500 - 550 g | **cooked spaghetti** - 80 g, **Salt** - 1/2 ts<br>**minced meat** - 200 g, **black pepper** - ½ ts<br>**choped onion** - ¼ cup, **bay leave** - 3<br>**butter** - 2 tbs, **diced tomatoes** - 1 cup<br>**tomatoes sauce** - 1/4 cup, **water** - 1/3 cup |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Mix minced meat with pepper and salt stir well make the ball<br>2. Mix the meat ball , butter, bay leave , and diced tomato, tomato sauce, choped onion, water.<br>3. Cook and serve with cooked spaghetti | | |
| 6 | Steamed Sea bass with spicy lemon sauce | 550 g | **sea bass** - 500 g, **salt** - ¼ ts<br>**choped garlic** - 2 tbs, **chilli** - 2 tbs<br>**lime juice** - 3 tbs, **fish suace** - 1 1/2 tbs, **celery cut** - ¼ cup<br>**chopped coriander** - 1 tbs<br>**lemon grass** - 2, a **bit sugar** |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Spring salt all over the fish, and put the Lemongrass inside the fish<br>2. Lay down cut celery on the plate and put the fish on top and cook<br>3. Seasoning with the spicy sauce (chopped garlic and chili, fish sauce, lime juice and sugar.)<br>4. Decorated with coriander and celery. Serve hot. | | |
| 7 | Slow cook chicken | 800 - 1200 g | **chicken wing**(about 250 g) - 5 pcs<br>**tomato sauce** - ½ cup, **water** - 500 ml<br>**diced carrot** - 1 cup, **salt** - ¼ tbs<br>**diced onion** - 1 cup, **diced potato** - 1 cup<br>**chopped Coriander root** - 1 tbs<br>**chopped garlic** - 1 tbs, **pepper** - ¼ tbs<br>**bay leaves** - 2, **oyster sauce** - 3 tbs |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Marinate chicken wing with chopped coriander root, salt and pepper for 10 mins<br>2. Add water, onion, potato, tomato in a bowl stir well<br>3. Seasoning with oyster sauce and bayleave. put in microwave. set microwave function 450 watt for 30 mins, then serve hot | | |
| 8 | Coconut custard | 130 g | **duck eggs** - 3, **crane sugar** - ½ cup<br>**coconut milk** - 1 cup, **pandanus leaf** - 2-3<br>**small diced pumpkins** - 1 cup |
| | **Recommendations** | | |
| | 1. Mixed egg and stir with squeezed pandanus leaf unitl have a smell of pandanus leaf; then stir with the crane sugar. Fill out only the juice<br>2. Add the diced pumpkin and cook, then serve in room tempurate | | |





ENGLISH

## USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry,fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.

Use only dishes that are microwave-safe.

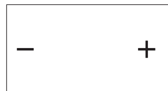
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Power Defrost** ( ) button which you want the required number of time.

   **Example:** Press the Power Defrost ( ) button three times to defrost fish.




2. Select the food weight by pressing (—) and (+) buttons. It is possible to set up to a maximum of 2000 g. (Bread/Cake is possible to set up to a maximum of 1000 g.)




3. Press the ( ) button.

   **Result :**

   - Defrosting begins.
   - The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press button again to finish defrosting.




You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 9 for further details.

## AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the rapid defrost programme, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat ceramic plate.

| Code/Food | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|
| 1. Meat | 200-2000 | 20-60 | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. |
| 2. Poultry | 200-2000 | 20-60 | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. |
| 3. Fish | 200-2000 | 20-50 | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. |
| 4. Bread/ Cake | 125-1000 | 5-30 | Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. |

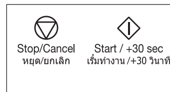




## SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the (⊽) and (◇) buttons at the same time.



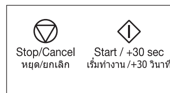

**Result :**

- The following indication is displayed.

OFF

- The oven will not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the (⊽) and (◇) buttons again at the same time.




**Result :**

- The following indication is displayed.

On

- The oven operates with the beeper on again.

## SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the (⊽) and (◷) buttons at the same time.




**Result :**

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

L

2. To unlock the oven, press the (⊽) and (◷) button again at the same time.




**Result :** The oven can be used normally.

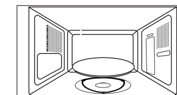
## USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

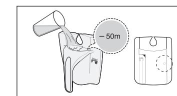
☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

Use normal water only,and no distilled water.

1. Open the door.

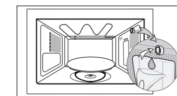


2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.)



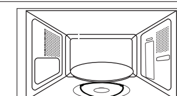
More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.



4. Close the door.

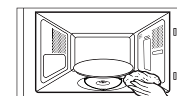
5. Press the **Steam Clean** (💧) button.
It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**




6. Open the door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



⚠ Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.

When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.





ENGLISH

## COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---|---|---|
| **Aluminum foil** | ✓✗ | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| **Browning plate** | ✓ | Do not preheat for more than eight minutes. |
| **China and earthenware** | ✓ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim. |
| **Disposable polyester cardboard dishes** | ✓ | Some frozen foods are packaged in these dishes. |
| **Fast-food packaging** | | |
| • Polystyrene cups containers | ✓ | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. |
| • Paper bags or newspaper | ✗ | May catch fire. |
| • Recycled paper or metal trims | ✗ | May cause arcing. |
| **Glassware** | | |
| • Oven-to-table ware | ✓ | Can be used, unless decorated with a metal trim. |
| • Fine glassware | ✓ | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. |
| • Glass jars | ✓ | Must remove the lid. Suitable for warming only. |
| **Metal** | | |
| • Dishes | ✗ | May cause arcing or fire. |
| • Freezer bag twist ties | ✗ | |
| **Paper** | | |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | ✗ | May cause arcing. |
| **Plastic** | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. |
| • Cling film | ✓ | Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. |
| • Freezer bags | ✓✗ | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary. |
| **Wax or grease-proof paper** | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use caution**
✗ **: Unsafe**





## CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and roller rings

☛ Always ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

☛ **Do not** spill water in the vents. **Never** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☛ **Never** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
**Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.





ENGLISH

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

| Model | ME109MSTD |
|---|---|
| Power source | 220 V ~ 50 Hz |
| Power consumption<br>Microwave | 1500 W |
| Output power | 100 W / 1000 W (IEC-705) |
| Operating frequency | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75P(31) |
| Cooling method | Cooling fan motor |
| Dimensions (W x H x D)<br>Outside<br>Oven cavity | 517 x 297 x 411 mm<br>336 x 241 x 349 mm |
| Volume | 28 liter |
| Weight<br>Net | 15 kg approx |




QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| AUSTRALIA | 1300-362-603 | www.samsung.com |
| NEW ZEALAND | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | |
| CHINA | 400-810-5858 | |
| HONG KONG | (852) 3698-4698 | www.samsung.com/hk<br>www.samsung.com/hk_en/ |
| INDIA | 3030-8282<br>1800-1100 11<br>1800-3000-8282<br>1800-266-8282 | www.samsung.com |
| INDONESIA | 0800-112-8888<br>021-5699-7777 | |
| JAPAN | 0120-327-527 | |
| MALAYSIA | 1800-88-9999 | |
| PHILIPPINES | 1-800-10-SAMSUNG (726-7864) for PLDT<br>1-800-3-SAMSUNG (726-7864) for Digitel<br>1-800-8-SAMSUNG (726-7864) for Globe<br>02-5805777 | |
| SINGAPORE | 1800-SAMSUNG (726-7864) | |
| THAILAND | 1800-29-3232<br>02-689-3232 | |
| TAIWAN | 0800-329-999<br>0266-026-066 | |
| VIETNAM | 1-800-588-889 | |

**Code No.: DE68-04001A-01**